

Produits Surgelés → Menus complets

N° D'ARTICLE : 910741 • CONTENU : 6000 G

KAISERSCHMARRN VÉGÉTARIEN

Un véritable classique parmi les desserts, prêt à l emploi dans la restauration. Il fait le bonheur des clients des refuges, mais aussi des restaurants et des hôtels qui le servent en dessert.

Mehlspeise / Tiefgekühlt.

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

farine de FROMENT, eau, blanc d'OEUF, sucre, OEUFS, LAIT en poudre, huile de colza, raisins secs 2%, arôme, sel de cuisine iodé. Peut contenir des traces de: FRUITS À COQUE, CÉLERIE, SOJA.

ALLERGÈNES

Blé et ses dérivés	oui
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Œuf et ses dérivés	oui
Soja et ses dérivés	traces possibles
Lait et ses dérivés	oui
Fruits à coque et ses dérivés	traces possibles
Céleri et ses dérivés	traces possibles
Lactose	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	235,0 kcal / 994,0 kJ
Matières grasses	4,7 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	1,0 g
Glucides	41,0 g
Glucides, dont sucres	19,0 g
Fibres alimentaires	0,9 g
Protéines	6,8 g
Sel	0,43 g

PRÉPARATION

Mikrowelle
Den tiefgefrorenen Kaiserschmarren (300 g) mit zerlassener Butter beträufeln und im geschlossenen Mikrowellengeschirr ca. 3 Minuten bei 600 Watt regenerieren. Anschließend 1 Minute im zugedeckten Gefäß ziehen lassen.

Kombidämpfer
Den tiefgefrorenen Kaiserschmarren mit zerlassener Butter übergießen und ca. 12 Minuten auf der Stufe „Kombidampf" (40 % Dampf) bei 120 °C erwärmen. Serviervorschlag: Der Kaiserschmarren wird nach dem Erwärmen in der Pfanne in heißer Butter und Kristallzucker schwenken, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschgennröster, Apfelmus oder Kompott servieren.

NUMÉRO D'ARTICLE

910741

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Aufbewahrt bei - 18°C, mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJ

CONTENU

6000 g

POIDS UNITAIRE

env. 250 g

PALETTISATION

56 cartons par palette

CARTON EAN

07610227986723